

2013年9月吉日

## 製菓技術講習会のご案内

### ピュラトスジャパン(株)チョコレートの基礎テクニック

拝啓

貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度 表題のとおり講習会を開催いたします。ご多用中とは存じますが、この機会に是非ご出席を承りますよう、よろしくお願い申し上げます。

敬具

日時 2013年11月13日(水) 10:00~17:00 (受付 9:30~)  
会場 岡山市中区平井 1162-1 (株)ヒラタ 岡山営業所 3F 講習会場  
主催 岡山県洋菓子協会  
協賛 ピュラトスジャパン(株)  
問合せ先 (株)ヒラタ内 洋菓子協会事務局 担当:森崎、森上  
(086)274-0515 fax(086)274-0576  
締切 定員60名になり次第締め切ります

#### [講師プロフィール]

ピュラトスジャパン(株) チーフデモンストレーター Joris Vanhee(ヨリス・バンヘー)

ベルギー国籍 1970年8月20日生まれ 言語:オランダ語、フランス語、英語、日本語

2004年までベルギーの有名パティスリーを数々経験し、多数の受賞歴あり。2005年大阪にある“Doel”パストリーシェフを務める。その後ピュラトスジャパン(株)のテクニカルセールスとして、全国で講習会、デモンストレーション、商品開発などを手掛けております。

#### 講習内容

チョコレートの基本的なテクニックを紹介します。ベルコラーデを始め各種チョコレート、ピュラトス製品を使用した、Xmas、バレンタインメニューの提案。テンパリングからガナッシュの理論、チョコレートの飾りなど、即実践に使えるような事例もまじえ、冬に役立つような内容にしております。

岡山県洋菓子協会事務局行き FAX 086-274-0576

## 参加申込書

御社名 \_\_\_\_\_ 参加者名 役職名 \_\_\_\_\_

住所 〒 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_ FAX 番号 \_\_\_\_\_

ご不明な点等ございましたら、上記の洋菓子協会事務局までお問い合わせください。

  
**Puratos**  
*Reliable partners in innovation*